BUANCHURO SET EINBLICKE IN DAS HOTEL GUT BRANDLHOF | Ausgabe 2019/2





IN DER NATUR - MIT DER NATUR Für die Natur!

GRÜNE AUSZEICHNUNG

Im Juni wurde der Brandlhof mit dem Österreichischen Umweltzeichen für Green Hotels sowie Green Locations und mit dem EU-Ecolabel ausgezeichnet. Bundesministerin für Nachhaltigkeit und Tourismus Maria Patek überreichte diese Gütesiegel an Brandlhof-Direktor Thomas Baliamis am »Tag der Umwelt«.

ES GEHT UM MEHR ALS EINE ZERTIFIZIERUNG

Das Österreichische Umweltzeichen und das EU-Ecolabel unterstützen die Einhaltung der 17 Nachhaltigkeitsziele der UN-Agenda 2030 und fördern so die Reduzierung von schädlichen Umweltauswirkungen.

Anhand eines umfassenden Kriterienkatalogs wird ein Betrieb für die beiden Auszeichnungen auf ihr umweltbewusstes Management und soziales Engagement geprüft. Der Brandlhof erfüllt alle 51 Muss-Kriterien des Österreichischen Umweltzeichens und sammelte 89,5 Punkte, was die vorgegebene Mindestpunktzahl von 51 weit übersteigt. Nicht nur wurde der Brandlhof in der Kategorie »Green Hotel«, sondern auch als »Green Location«, ausgezeichnet. Zusätzlich erfüllt der Brandlhof die europaweiten Richtlinien des EU-Ecolabels und gehört nun zu den ersten 40 Hotels in Österreich, die das europäische Gütesiegel tragen.

Hoteldirektor Thomas Baliamis: »Wir freuen uns über die Auszeichnung mit dem Österreichischen Umweltzeichen und dem EU-Ecolabel. Für uns geht es dabei um viel mehr als nur eine Zertifizierung. Jede Branche ist dazu verpflichtet, gesellschaftliche Verantwortung zu übernehmen und Unternehmensstrukturen nachhaltig auszurichten. Wir, als Betrieb direkt in der Natur gelegen, sehen uns noch mehr in dieser Pflicht.«



UMFASSENDES NACHHALTIGKEITSKONZEPT

»Für uns bedeutet Nachhaltigkeit nicht nur ein bewusster und schonender Umgang mit natürlichen Ressourcen, sondern auch Regionalität und soziales Engagement«.

Zielgerichtete Maßnahmen werden deshalb vor allem in den vier Bereichen Energie, Einkauf, Abfall und Wasser gesetzt. Für die Optimierung des Energieverbrauchs setzt der Brandlhof auf ein eigenes Holzschnitzel-Biomasseheizwerk, durch das rund 80% der benötigten Wärmeenergie gewonnen wird.

Zusätzlich wird die Kraft der Sonne durch eine hoteleigene Photovoltaik-Anlage auf der Dachfläche der lodge genutzt. Mit einer Fläche von 147 qm und einer Leistung von 24 kW Peak hat die Solaranlage eine Ertragsleistung von 12,15 kWh. Wasser wird am Brandlhof aus einem Quellschutzgebiet in 950 Meter Höhe bezogen und für den Eigenbedarf aufbereitet. Pro Stunde sind das durchschnittlich 10 m³ aufbereitetes Trinkwasser. Dass Wasser kostbar ist, zeigt sich auch im restlichen Hotel: Alle sanitären Anlagen erfüllen ökologische Standards, was die Reduktion der Durchflussmengen betrifft. Außerdem wird der Einsatz von Chemikalien im Indoor & Outdoor Pool durch moderne Rückspülfilter deutlich reduziert.

Mit der Verwendung von regionalen Produkten unterstützt der Brandlhof österreichische Betriebe und achtet auf kürzere Transportwege. Beim Einkauf wird in sämtlichen Bereichen – von der Bio-Milch über Gassibeutel aus Maisstärke und nachhaltige Trinkhalme, bis hin zu Flipchart-Papier und Shampoo mit Umweltzeichen – auf biologisch abbaubare und nachwachsende Ressourcen geachtet. Plastikmüll zu vermeiden ist hierbei zentrale Aufgabe. Das Bewusstsein für nachhaltige Mobilität wird bei Brandlhofern und Gästen durch zahlreiche Ladestationen für Elektroautos und Elektrofahrräder sowie elektrisch betriebene Golf-Carts geschärft.

Nachhaltigkeit bedeutet für uns auch, Verantwortung für die Brandlhofer- und Kunden-Zufriedenheit zu übernehmen. In Zeiten des Fachkräftemangels setzt der Brandlhof für seine Brandlhofer auf ein umfangreiches Freizeit- und Schulungsangebot, familiäres Arbeitsklima und modernes Wohnen. Dieses Engagement wird nicht nur bei Menschen, sondern auch bei Tieren gezeigt: Hunde sind im Brandlhof nicht nur erlaubt, sondern herzlich willkommen.

Diese bereits gesetzten Maßnahmen werden von uns laufend verbessert und weiterentwickelt. Bereits jetzt steht fest, dass es Silvester 2019/20 kein Feuerwerk geben wird, um den Ausstoß von Feinstaub und Schwermetallpartikeln zu vermeiden, aber auch, um der Tierwelt nicht zu schaden. Außerdem wurde vor kurzem die Beleuchtung der zwei Indoor Tennisplätze auf energiesparende LED-Beleuchtung umgestellt.

soziales Engagement

EIN HERZ FÜR TIERE

Unsere Gäste sind ganzjährig dazu eingeladen, ihren Hund mitzubringen. Das vielfältig speziell für Hunde zusammengestellte Angebot wird von unseren Hotelgästen geschätzt und stark nachgefragt: Im letzten Jahr gab es insgesamt 626 Hundeübernachtungen im Brandlhof. Vom täglichen Hundebetrag (€ 19,–), den die Hotelgäste für ihre Vierbeiner zahlen, spenden wir € 10,- an nationale sowie internationale Tierschutzprojekte.

Birgit Maier und Alexander Strobl haben noch kräftig aufgerundet und im Rahmen unseres diesjährigen Brandlhof Cups einen Spendenscheck im Wert von € 20.000,- an Tierschützerin Maggie Entenfellner überreicht. Sie sorgt für die direkte, unbürokratische Umsetzung von Tierschutzprojekten und unterstützt mit der Spendensumme Tiere im In- und

Ausland.

WE THINK GREEN

Der Brandlhofer wird in einem klimaneutralen Betrieb produziert. Die Zeitung besteht rein aus PEFC-Papier.





Christian Clerici, Maggie Entenfellner, Alexander Strobl, Birgit Maier & Henry

2 Brandlhofer KURZ & PRÄGNANT

VERBRINGEN SIE MIT UNS Weihnachten & Silvester

UNSER FEIERTAGSPROGRAMM

Lassen Sie das Jahr stimmungsvoll ausklingen und erleben Sie die Zeit rund um Weihnachten und Silvester im Brandlhof.

DIENSTAG, 24. DEZEMBER

- 16:30 Uhr Saalfeldner Turmbläser anschließend Weihnachtsengerl & Geschenke
- Abends Heilig Abend-Menü mit Festtagssuppe und Weihnachtsgansl
- 23:00 Uhr Katholische Christmette in der Stadtpfarrkirche Saalfelden

MITTWOCH, 25. DEZEMBER

- 10:15 Uhr Katholischer Weihnachtsfest-Gottesdienst in der Stadtpfarrkirche Saalfelden
- 19:00 Uhr Galamenü

DONNERSTAG, 26. DEZEMBER (Relax-Tag)

• 19:00 Uhr Internationales Galabuffet

FREITAG, 27. DEZEMBER

- 09:30 Uhr Morgenyoga mit Lisa
- 19:00 Uhr 4-Gang Gourmetdinner mit der »Zehentner Stubenmusik«

SAMSTAG, 28. DEZEMBER

- 17:00 Uhr Weinverkostung
- 19:00 Uhr Gutshofbuffet mit den »Pinzgauer Buam«
- 20:45 Uhr »Pinzgauer Buam« unplugged an der Hotelbar

SONNTAG, 29. DEZEMBER

- 19:00 Uhr 4-Gang Gourmetdinner
- 20:45 Uhr »Tscheky and the Blues Kings« an der Hotelbar

MONTAG, 30. DEZEMBER

- 19:00 Uhr Italienisches Buffet
- 20:45 Uhr Harry Ahamer an der Hotelbar

DIENSTAG, 31. DEZEMBER

- 15:00 Uhr Nachmittagsjause
- 19:00 Uhr Cocktailempfang
- 19:30 Uhr Galadinner
- ab 21:30 Uhr Galanight mit Fotobox und »4 Tequila«
- ab 00:30 Uhr Partynacht mit den »Schlager Schlampen«
- 01:00 Uhr Mitternachtsjause



MITTWOCH, 1. JÄNNER

- 11:00 Uhr Neujahrsbrunch
- 13:00 Uhr Neujahrsschießen der Historischen Schützenkompanie Saalfelden
- 19:00 Uhr Traditionelles Wiener Schnitzel-Menü

DONNERSTAG, 2. JÄNNER (Relax-Tag)

• 19:00 Uhr Asiatisches Buffet

FREITAG, 3. JÄNNER (Relax-Tag)

• 19:00 Uhr 4-Gang Gourmetdinner

SAMSTAG, 4. JÄNNER

- 17:00 19:00 Uhr Freies Kartfahren mit dem ÖAMTC-Team; € 20,00 p.P. für 12 Minuten, ab 14 Jahren
- 19:00 Uhr 4-Gang Gourmetdinner

Die **Zehentner Stubenmusik** überzeugt mit einer Verbindung aus Tradition und Moderne. Als Begleitmusik im Rahmen des 4-Gang Gourmetdinner ist ein gemütliches Beisammensein garantiert.



Wir freuen uns außerdem auf die Pinzgauer Buam, die uns mit ihrer heimischen Musik durch den Abend begleiten. Passend dazu bereitet unser Küchen-Team unser Gutshofbuffet zu.

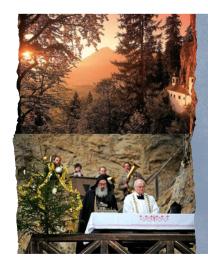


Blues und Rock'n'Roll aus dem Chiemgau — gespielt von der »New Generation«. **Tscheky & The Blues Kings** stülpen dem Blues und Rock'n'Roll ein frisches Gewand über, wobei der Kern von erdigem Texas- und Chicago Blues geprägt ist.

Mundart-Funk meets Korruption — Hingabe zur Musik und einer großen Begabung, die über das Alltägliche hinausgeht; geschenkte Inspiration — von wo auch immer — und klangliche Umsetzung des nicht zu Versprachlichenden sind die Stichworte von Harry Ahamer.



In das neue Jahr starten wir mit den SchlagerSchlampen — »The Kings of SchlaRock« — eine neue, aufregende, schweißtreibende und spannende Mischung aus Schlager und Rock — vier absolut authentische Musiker, die ihre Musik und ihren Rock-Lifestyle leben und zelebrieren.



GEHEIMTIPP: WEIHNACHTSANDACHT

24. Dezember 2019 · 15:00 Uhr · Einsiedelei St. Georg am Palfen in Saalfelden

Die Einsiedelei Saalfelden auf 1.006 m wurde im 17. Jahrhundert in den Felsen oberhalb des Schlosses Lichtenberg gebaut und verfügt zusätzlich über eine kleine Kapelle. Sie ist die letzte bewohnte Eremitage Europas. Einheimische und Besucher schätzen die Einsiedelei als Ort der Ruhe sowie die fantastische Aussicht auf Saalfelden und die Bergwelt.

SCHNEEKUNST - SCHNEEBILDER Snow Art

Seit etwa 40 Jahren ist Schnee sein ständiger Berufsbegleiter und seit einigen Jahren auch kreatives Schaffensumfeld im Winter. Rudi Geisler, Gründer unseres jahrzehntelangen Kooperationspartners »Outdoor Team Geisler« beschäftigt sich mit »Snow Art« – eine ganz besonders kreative, spannende und faszinierende Art, unberührte, schneebedeckte Landschaften und Flächen mit geometrischen Motiven, Figuren oder dem Logo einer Firma zu verzaubern.

SCHNEEKUNST-TEAMPROJEKT

Ein Schneebild entsteht durch Treten mit den Schneeschuhen in einem idealerweisen fast ebenen Gelände mit 20 bis 30 cm frischem, pulverartigem Schnee. Ein Motiv kann einen Durchmesser von bis zu 150 Metern erreichen. Grundelement für das Gestalten eines Schneebildes ist eine unberührte Schneedecke, aber geschaffen wird das Motiv vom Menschen selbst.

Ganz ohne moderne Technik und moderner Hilfsmittel — nur durch konzentriertes Gehen mit Schneeschuhen, Kreativität, einem guten Auge und Gespür für Linien — werden die Bilder und Motive in die Schneelandschaft gezaubert. Das Teamerlebnis wird durch das Entstehen bis zur Fertigstellung des Motives besonders intensiv. Jeder ist Teil von etwas Großartigem.

»Meine Schneebilder entstehen vorab als Zeichnung oder Skizze. Beim Messen der für mich notwendigen Distanzen, Gradzahlen und Schrittlängen entsteht auch gleichzeitig ein Bild des Motives in meinem Kopf. Bei Teamprojekten mit Firmen, Teams oder Gruppen empfehle ich oft das Treten des Firmenlogos, wobei der Teamgedanke mit einem äußerst nachhaltigen Erlebnis für die Teilnehmer verbunden wird. Jeder Teilnehmer fühlt sich dabei als Künstler und Teil von etwas ganz Besonderem. Bin ich alleine unterwegs, dauert ein Mo-

tiv fünf bis zehn Stunden, manchmal auf zwei Tage verteilt. Für Teamprojekte ist der Zeitaufwand meist ein halber Tag. Ist ein Motiv sehr umfangreich und aufwändig, können dabei schon 12 bis 18 km Wegstrecke zurückgelegt werden.«

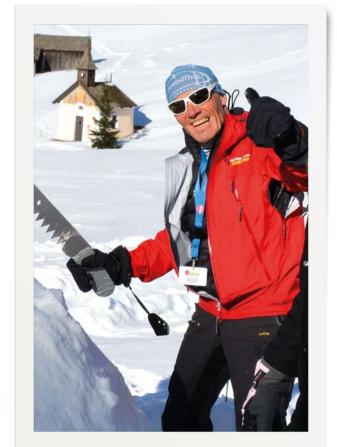
PROZESS IM SCHNEE

Ist die genaue Lokation ausgesucht, werden die Grundlinien der Figur in den Schnee getreten. Ein gutes Auge, ein wenig Gefühl für gerade und gebogene Linien und gut koordinierte Arbeitsschritte sind wesentlich, damit die Figur ohne größere Fehltritte in die Schneedecke gegangen werden kann. Der Betrachter aus der Bodennähe kann sich während des Prozesses noch nicht richtig vorstellen, wie mächtig und faszinierend das Werk eigentlich wird. Erst aus der Vogelperspektive betrachtet, entfaltet das in den Schnee getretene Muster die faszinierende und unvergleichliche Schönheit sowie Einzigartigkeit.

Die einzelnen Schritte während des Entstehens des Schneebildes, und natürlich das Gesamtwerk, werden mit einer Drohne gefilmt und fotografiert.

Verzaubern Sie mit uns die Natur und werden Sie Teil von etwas Großartigem!





Rudi Geisler in winterlicher Action

ÜBER DAS OUTDOOR TEAM GEISLER

Mit seinen Teambuilding-Aktivitäten um den Brandlhof sowie mit seiner Leidenschaft ist das Outdoor Team Geisler seit über 30 Jahren ein wichtiger Teil vom Brandlhof.

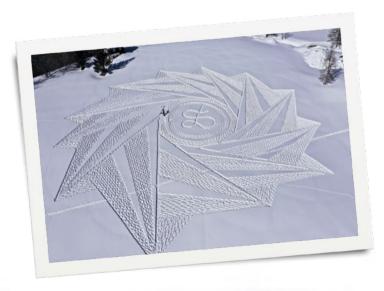
»Snow Art« als neue Teamaktivität wird von Rudi Geisler persönlich geleitet und ist ideal mit anderen Schneeprogrammen wie Schneeschuhwandern oder Iglu bauen zu kombinieren.

snowart@outdoor-geisler.at

ZUTATEN

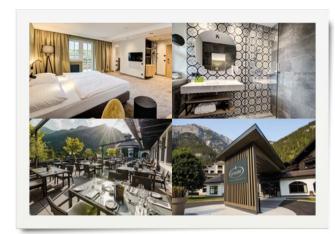
für ein außergewöhnliches, spannendes, kreatives Team-Snow Art-Event

- » Unberührte Schneedecke » Kompass
- » Gruppe/Team » Versc
- » Schneeschuhe
- » Verschieden lange Schnüre» Motivskizzen
- » Stöcke



4 Brandlhofer KURZ & PRÄGNANT

BRANDLHOF in nevem Glanz



Der Brandlhof steht nie still. Das zeigen die jüngsten Verschönerungen, bei denen einige Bereiche ein Update erfahren haben — online sowie offline.

10 neue Zimmer begrüßen unsere Gäste im alpinen Stil, ausgestattet mit heimischen Möbeln aus Echtholz. Auf der Hotelterrasse wurde neuer Boden verlegt und eine wetterfeste Markise ergänzt.

Auch der Hoteleingang wurde neugestaltet: Die Vorfahrt und das Vordach wurden erneuert sowie mit Swarovski-Lichtern ausgestattet.



TIERISCH GUT

Unsere vielfältigen Inklusivleistungen für Hunde reichen von Hundedecke, Futter- und Wasserschüssel im Zimmer sowie Willkommenskekse, über Gassi-Beutel aus Maisstärke, bis hin zu der international einzigartigen Golf-Platzreife für Hunde und einem umgebauten E-Golf-Car mit Hunde-Lounge-Ausstattung.

Noch mehr Service wird durch die neu gebaute Hundedusche geboten. Hier kann der Hund beispielsweise nach einem Bad im Wasserfallteich oder Radwegteich abgeduscht werden und mit den bereitgestellten Hundehandtüchern getrocknet werden.



ONLINE-ERLEBNIS

Auch online bieten wir viele Neuigkeiten. Auf unserer Website, die einen vollständigen Relaunch erfahren hat, kann der Brandlhof schon vor dem Aufenthalt erlebt werden. Die Hauptattraktionen: Beim 3D-Rundgang kann man die öffentlichen Bereiche des Hotels durch eine virtuelle Tour besichtigen. Zusätzlich gibt es für Brandlhofer – und jene, die es gerne werden möchten – die Seite www.brandlhofer.com, auf der alles rund um das Leben und Arbeiten am Brandlhof erklärt wird.

Übrigens, auch unsere Brandlhofer-Zeitungen können auf unserer neuen Homepage durchgeblättert werden.

GÄSTE ERZÄHLEN Lob tut gut

B4B SOLUTIONS GMBH

»Herzlichen Dank für den reibungslosen Ablauf unserer Veranstaltungen. Es hat nur positives Feedback zu Ihrem Haus gegeben. Gerne kommen wir für weitere Veranstaltungen wieder auf Sie zu.«



b4b solutions

Customer Experience

PORSCHE SALZBURG

»Vielen Dank für die reibungslose Durchführung unserer Veranstaltung und Ihren Einsatz! Am Service oder dem Essen war nicht das Geringste auszusetzen. Wir haben die Zeit bei Ihnen im Haus sehr genießen können und freuen uns bereits auf weitere Veranstaltungen!«



ZITTA BETRIEBS GMBH

»Wir freuen uns jedes Mal sehr auf den Aufenthalt! Auch, wenn es eigentlich eine Firmenveranstaltung ist und uns teilweise die Köpfe rauchen, fühlt man sich bei euch als wäre man im Urlaub! Ein großes Lob an jede/n Einzelne/n!«



NEUROTH AG

»Das Hotel Gut Brandlhof ist ein wunderschönes Hotel mit absolut hochwertiger Ausstattung, freundlichem Personal und ausgezeichnetem Service. Auch bei unseren großen Veranstaltungen und mehreren Seminargruppen ist alles reibungslos verlaufen - unsere Ansprechpartner haben unsere Wünsche zu 100 % erfüllt und uns damit ein unvergessliches Wochenende beschert. Die Abstimmungen und Planungen im Vorfeld waren sehr professionell und man merkt, dass sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter besonders um den Gast bemühen. Besonders hervorheben möchte ich auch die ausgezeichnete Küche. Wir kommen gerne wieder!«

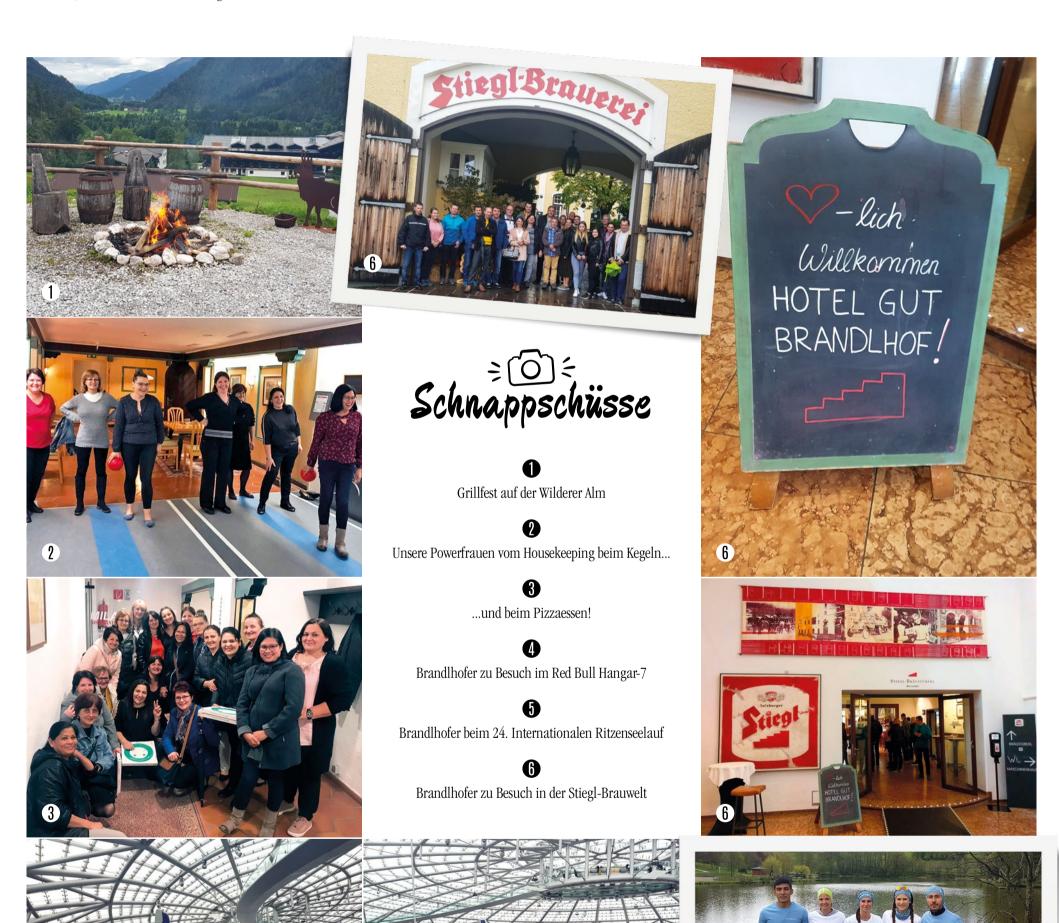




6 Brandlhofer INSIDE BRANDLHOF

BRANDLHOFER Teambuilding

Vom Grillfest auf der Wilderer Alm, über Pizza essen und kegeln, bis hin zum Besuch des Red Bull Hangar-7 sowie der Stiegl-Brauwelt — die Brandlhofer-Teamevents sind jedes Mal voller schöner, spannender und auch leckerer Einblicke und Momente, die wir nicht so schnell vergessen.



vom lehrling zum Supervisor

Vor 10 Jahren startete Stefan seine Koch- und Restaurantfachmann-Lehre am Brandlhof. Der aus Wien stammende Mann kam mit seiner Familie nach seinem Schulabschluss in die Region und startete seine Lehrausbildung in der Hotellerie. Dass er in diesem Bereich arbeiten würde, war für ihn immer schon klar: »Ich habe schon in der Volksschule und mit meiner Oma gerne gekocht. Außerdem sind meine Eltern Gastronomen aus Leidenschaft, wodurch ich sehr geprägt wurde und ich nie etwas anderes machen wollte. Irgendwie war dieser Weg für mich vorgegeben.«

Als Stefan von der Möglichkeit erfuhr, am Brandlhof die Koch- sowie Restaurantfachmann-Ausbildung zeitgleich zu absolvieren, war er sich sicher, hier seiner Berufsausbildung nachzugehen.

»Der Service für und mit dem Gast macht mir große Freude und liegt mir einfach sehr.« Dies ist auch der Grund, wieso Stefan nach seiner Lehrabschlussprüfungen 2013 und anschließenden »Wehrpflicht« nicht mehr der Tätigkeit als Koch nachging.



Nach seiner Zeit beim Bundesheer kam er als Commis de Rang retour in das Hotel Gut Brandlhof, wurde nach sechs Monaten Demi de Rang und nach wiederum einem Jahr Chef de Rang. Seit Juli 2019 ist Stefan »Supervisor« und schätzt seine Arbeit mit und im Brandlhof-Team:

»Mit dem Brandlhof identifiziere ich mich voll und ganz. Wir sind nicht nur ein eingeschweißtes Team, sondern auch die Vorgesetzten passen einfach. Das Haus ist wie ein kleiner Familienbetrieb – trotz Größe – und dadurch herrscht ein sehr persönliches Klima. Hinzu kommen natürlich die vielen Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten, welche nicht nur angeboten, sondern auch gefördert werden.«

Stefan weiß, dass nicht nur die sehr gute und ordentliche Arbeit zielführend für eine erfolgreiche Karriere ist, sondern auch, dass man die Philosophie des Hauses teilen und leben muss. Zudem ist ihm bewusst, dass nicht nur die Freundlichkeit gegenüber Gästen, sondern auch diese gegenüber Kollegen und Vorgesetzten, unverzichtbar ist — auch in stressigen Situationen. Eigeninitiative, Engagement und Loyalität dürfen für Erfolg im Beruf auch nicht fehlen.

»In der Position als Supervisor blühe ich voll auf. Zukünftig möchte ich natürlich noch weiter, aber ich mache mir keinen Stress. Mir hat mein bisheriger Weg gezeigt, dass immer alles zur rechten Zeit kommt«, antwortet der heute 26-Jährige auf die Frage, was er für berufliche Zukunftspläne verfolgt.

ERWACHSENEN-LEHRE & LEHRE MIT MATURA

Lehrzeit 2 Jahre

Die Lehrberufe sind auch mit Matura oder für Erwachsene möglich. Die Erwachsenen-Lehre ist für alle, die sich später im Leben für die Erlernung eines speziellen Berufs entscheiden.

LEHRE AM BRANDLHOF

m/w/d · Lehrzeit 3 Jahre

- » Koch
- » Hotel- & Gastgewerbeassistent
- » Restaurantfachmann



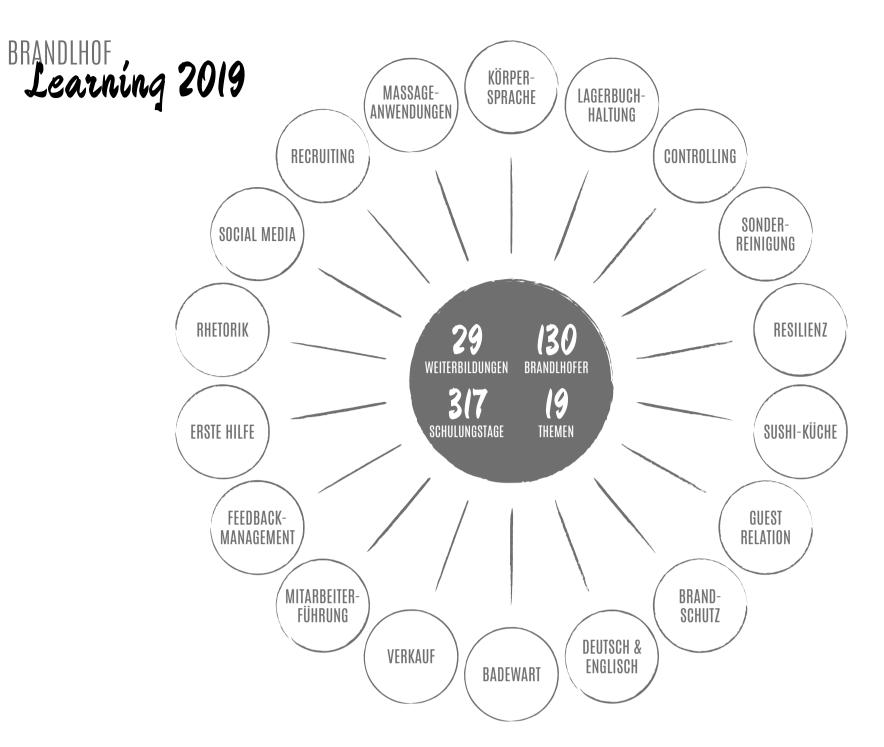
Jedes Jahr heißen wir auch Praktikanten in den Abteilungen Küche, Service sowie Rezeption willkommen. Vielen Dank für das schöne Feedback, welches uns aus Mauerkirchen erreicht hat:



»Ich möchte einfach mal DANKE sagen – für die Motivation und das Fachwissen, welches Sie unseren Schülern mitgeben. Jeder einzelne von ihnen ist die letzten Jahre begeistert aus Ihrem Haus zurückgekommen und mir ist bewusst, dass dies keine Selbstverständlichkeit ist.«

Barbara Schöfegger Praxis-Lehrerin der LWFS Mauerkirchen

8 Brandlhofer INSIDE BRANDLHOF



ERSTE HILFE

Um auch im Bereich der ersten Hilfeleistung am aktuellsten Stand zu sein, wurden unsere Brandlhofer von unserer Arbeitsmedizinerin sowie von einem Facharzt für Anästhesie, Intensiv- und Notfallmedizin fortgebildet.















WEINSCHULUNG

Nach der Schulung mit Thomas Klinger vom Weingut Bründlmayer sind unsere Brandlhofer mit neuem Input & Wissen bestens für die nächste Weinempfehlung vorbereitet.



REZEPTE AUS DER Brandlhof-Küche

KÜRBISKROKANTEISPARFAIT MIT GESULZTEN WEICHSELN

Zutaten Kürbiskrokanteisparfait:

1 Ei

40 g Zucker

90 ml Obers

Kürbiskernöl

Kürbiskerne

Zubereitung Kürbiskrokanteisparfait:

Die Hälfte des Zuckers zu Karamell schmelzen und die Kürbiskerne einrühren, auf ein Blech geben und erkalten lassen. Danach fein hacken. Das Ei mit dem Zucker über Wasserdampf bis zur Rose (bis es Wellen wirft) aufschlagen. Danach so lange weiterrühren, bis die Masse wieder kalt ist. Geschlagenes Obers, Kürbiskernöl und Krokant einrühren.

Eine Form mit Klarsichtfolie auslegen, die Eisparfaitmasse einfüllen und einfrieren.

Zutaten Gesulzte Weichseln:

2–3 EL Zucker Rotwein 1/8 l Kirschsaft

1 EL Maizena 200 g Weichseln

Zubereitung Gesulzte Weichseln:

Zucker zu Karamell schmelzen und mit Rotwein ablöschen. Maizena mit etwas Kirschsaft anrühren.
Den Rest des Saftes zum Karamell geben und aufkochen lassen. Die Maizena-Mischung einrühren und nochmals leicht kochen lassen. Dann den Topf beiseitestellen, die Weichseln unterheben und abkühlen lassen.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG VON DIPLOM-SOMMELIER JOHANN KOLLER:

»Die cremige Konsistenz des Parfaits wird durch Süße und Säure unterstützt. Österreichische Süßweine mittleren Prädikats wie z.B. Spätlese oder Beerenauslese eignen sich hervor-



VORGESTELLT: Winzerei Dockner

Familie Dockner lebt für den Wein. Dies kann man nicht anders sagen. Von den Großeltern bis hin zu den Enkeln hat die niederösterreichische Winzerfamilie den Wein quasi im Blut. Kein Wunder, zählen doch ganze 80 Hektar Rebfläche zum Weingut. Zu finden sind die edlen Trauben im schönen Kremstal. Und bei uns!

DIE WINZEREI DOCKNER

Rund um den Göttweiger Berg im niederösterreichischen Kremstal sind Sepp und Josef Dockner in ihrem Element. Die idyllischen Weingärten sind sozusagen ihr Zuhause. Die Aufgaben sind klar verteilt. Sohn Josef — leidenschaftlicher Önologe und Kellermeister — ist für die Weinproduktion zuständig. Währenddessen kümmert sich Vater Sepp unermüdlich um die Weingärten und um das Management. Seine langjährige Erfahrung und eine Extraportion Kreativität sind es, die den Winzerhof Dockner zu dem gemacht haben, was er heute ist: ein Erfolgsbetrieb mit zahlreichen Auszeichnungen für seine österreichischen Qualitätsweine.

Mitverantwortlich für den Weingenuss aus dem Hause Dockner sind das günstige Klima und der nährstoffreiche Boden am Göttweiger Berg. Das Ergebnis sind frische, trockene Weine mit harmonischer Säure und feinem Bouquet. Eine Million Flaschen Wein werden pro Jahr am Winzerhof in Höbenbach produziert (70 % Weißwein, 20 % Rotwein, 10 % Rosé).

WEINGENUSS IM BRANDLHOF

Wussten Sie, dass im Brandlhof ein leidenschaftlicher Diplom-Sommelier am Werk ist? Die Rede ist von Johann Koller, unserem Serviceleiter. Ob Bekanntes oder Außergewöhnliches — er hat für jeden Gast die passende Weinempfehlung.

SEIT SOMMER IM BRANDLHOF-ANGEBOT:

Der österreichische Schaumwein Muskateller Sparkling ist ein herrlich erfrischender und sehr aromatischer Schaumwein aus der Sorte Gelber Muskateller. Sehr sortentypische und intensive Frucht in der Nase, wie auch am Gaumen. Bestens geeignet als Aperitif oder ganz einfach ein toller Begleiter für gesellige Stunden.









10 Brandlhofer GENUSSWELT

TIPPS, AUS UNSEREM Vivid Spa & Beauty

SONNENBADEN IM WINTER

Auch im Winter sollten wir pro Tag mindestens 15 Minuten Sonne tanken, denn sie ist wichtig für unser Wohlbefinden, ein gestärktes Immunsystem und die Vitamin D-Produktion. Doch Vorsicht: ein Sonnenbrand ist auch im Winter schnell eingefangen!

Bereits im Herbst wird unsere Haut langsam der Sonne entwöhnt und somit sinkt auch der natürliche UV-Strahlen-Schutz. Dem kommt hinzu, dass durch die Kälte sowie die trockene Heizungsluft unsere Haut ohnehin bereits gestresst ist. Außerdem hat der glitzernde Schnee die Eigenschaft, bis zu 90 % der Sonnenstrahlen zu reflektieren.

Daher gilt: Ein wirksamer Sonnenschutz ist auch im Winter unerlässlich!

KLOPF DICH FREI - DIE SELBSTMASSAGE

bei Verspannungen, zur Anregung der körpereigenen Vitalfunktionen und einfach zur Entspannung

Varianten:

- » Abklopfen des Körpers mit locker geballten Fäusten auf Knochen und Gelenken
- » Abklopfen des Körpers mit flacher Hand und/oder mir den Fingerkuppen auf empfindlichen Stellen wie Gesicht, Bauch und Wirbelsäule

Zu beachten:

- » Kann stehend oder sitzend durchgeführt werden
- » Entspannt bleiben keine Eile
- » Arbeitshand und Finger sollen locker bleiben
- » Ruhig und gleichmäßig atmen



WIRKUNG & EMPFEHLUNGEN Saunieren

Ausschwemmen von Giftstoffen durch Schwitzen, wohltuend für die Atemwege durch heiße Luft und Stärkung des Immunsystems.

- » Nehmen Sie sich genügend Zeit für Ihren Saunagang und achten Sie darauf, dass Sie bereits davor entspannt sind. Lassen Sie Ihren Körper zur Ruhe kommen. Wem dies schlecht gelingt, der kann sich etwas mehr Zeit in der Dusche als Vorreinigung lassen. So ist Entspannung beim Schwitzen garantiert.
- » Achten Sie darauf, dass Sie trocken und gut aufgewärmt sind. Dadurch schwitzen Sie schneller und besser. Geht man nass in die Sauna, wird zu Beginn das Wasser auf der Haut verdunsten und so die Haut herunterkühlen, was das Schwitzen verzögert.
- » Treten Sie nicht mit leerem Magen, aber auch nicht direkt nach dem Essen, in die Sauna. Ihr Körper soll sich nicht mit Hunger oder Verdauung beschäftigen, sondern nur mit dem Saunieren.
- » Ein Saunagang dauert gewöhnlich 10 bis 20 Minuten, je nach persönlichem Empfinden.

- » Die Hautoberfläche erwärmt sich um drei bis zehn Grad, die Temperatur im Körperinneren steigt um ein bis zwei Grad an. Der Körper reagiert darauf mit der Aktivierung der Abwehrzellen. Die Blutgefäße erweitern sich, die Herzfrequenz steigt um etwa 50 Prozent an und die Atemfrequenz nimmt zu. Die Muskeln entspannen sich. Der Körper verliert dabei 20 bis 30 g Schweiß pro Minute und wird dadurch entgiftet.
- » Genießen Sie den Sauna-Aufguss unbedingt im Sitzen, um Kreislaufprobleme vorzubeugen.
- » Hören sie auf Ihren Körper und verlassen Sie die Sauna rechtzeitig, bevor Sie sich unwohl fühlen.
- » Pausieren Sie mindesten so lange, wie Sie in der Saunakammer waren und duschen Sie sich zuerst mit lauwarmen, dann mit kaltem Wasser, ab.
- » Trinken Sie nach der Sauna reichlich Wasser, Tee, oder verdünnte Fruchtsäfte, um das Wasser, das Sie durchs Schwitzen verloren haben, wieder dem Körper zuzuführen.

- » Öfter als dreimal sollten Sie nicht in die Saunakammer gehen. Machen Sie lieber mehrmals in der Woche einen Saunagang, als an einem Tag zu viele.
- » Erst der Wechsel zwischen Heiß und Kalt bringt den gewünschten Effekt. Aufgrund der kühleren Luft außerhalb des Saunaraums oder des kalten Wassers ziehen sich Ihre Blutgefäße schlagartig zusammen, der Blutdruck steigt, der Körper schaltet auf Alarm. Deshalb werden Adrenalin und Hormone ausgeschüttet. Der wiederholte Temperaturwechsel stärkt das körperliche Abwehrsystem und bringt den Körper auf Trab.

1 Mil.



SO WELL, SO FIT 11



STARKE ZWEITE SAISON: DIE ELITE AUF DEM BRANDLHOF-FUßballplatz

Im letzten Jahr erweiterten wir das Sportangebot um einen eigenen Fußballplatz mit FIFA-Maßen und anliegender Trainingsfläche.

Istanbul Başakşehir kam heuer zum zweiten Mal in den Brandlhof, was in der Türkei wohl kein Geheimnis blieb. Denn auch Beşiktaş Istanbul durften wir begrüßen. Der russische Meister Zenit St. Petersburg verbrachte 12 Tage im Haus. Als krönender Abschluss der Saison bereitete sich das österreichische Nationalteam auf die EM-Qualifikationsspiele gegen Lettland sowie Polen im Brandlhof vor.

Dass bereits in der zweiten Saison der ÖFB im Brandlhof eingecheckt ist, erfüllt unser gesamtes Team mit Stolz: »Wir sind stolz, nach so kurzer Zeit die zweite und vor allem ›unsere‹ Nationalmannschaft bei uns im Brandlhof begrüßen zu dürfen. Das ist eine Bestätigung für unser Haus, unsere Abteilungen sowie unsere Greenkeeper. Es ist toll zu sehen, wie das Projekt ›Fußball‹ nun Früchte trägt und wir freuen uns auf das, was noch kommt«, so Thomas Baliamis.



Nationalteam Trainer Franco Foda, Brandlhof-Direktor Thomas Baliamis und Assistenz-Trainer Thomas Kristl



Zenit St. Petersburg Assistenz-Trainer Anatolij Tymoschtschuk, Direktor Thomas Baliamis, Assistenz-Trainer William de Oliveira und Trainer Sergei Bogdanowitsch Semak

ÜBERRASCHUNG FÜR DAS SOS-KINDERDORF ÖSTERREICH, SEEKIRCHEN

Das Nationalteam und die Kronen Zeitung überraschten 19 Mädchen und Buben vom SOS-Kinderdorf. Die Kinder wussten zwar vom Ausflug zum Brandlhof, aber nicht, dass nach einem Warm-up mit Robert Almer auch Teamstars Marko Arnautovic, Louis Schaub, Andreas Ulmer, Michael Gregoritsch, Karim Onisiwo und Stefan Ilsanker am Platz erscheinen würden, um gemeinsam mit ihnen Fußball zu spielen. Getoppt wurde dies mit der Einladung zum Länderspiel gegen Lettland.

Wir sagen: Daumen hoch für diese Aktion!



12 Brandlhofer RASANT



Markus von Knoerzer ist seit 2000 Golfcoach und leitet seit 2013 ganzjährig das Performance Center im Brandlhof.

WIE BIST DU ZUM GOLFSPORT GEKOMMEN?

»Ich lernte Golf durch meinen besten Freund und damaligen Schulbanknachbarn kennen. Wie bei so vielen anderen Golfern auch, war ich nach wenigen Schlägen dem Sport verfallen und gab meine damalige Leidenschaft, den Fußball, auf.«

WAS BEDEUTET FÜR DICH GOLF?

»Der Golfsport bedeutet für mich Leidenschaft. Golf verkörpert für mich das perfekte Zusammenspiel von komplex anspruchsvoller Bewegung, Naturerlebnis und mentaler Herausforderung.«

WELCHE GRUPPEN TRAINIERST DU HEUTE?

»Neueinsteiger, Urlaubsgäste vom Hotel Gut Brandlhof, Clubmitglieder, Teams, Schulgolfer, Kaderspieler und Profis — ich trainiere somit alle Alters- und Leistungsklassen.«

WELCHE KURSE BIETEST DU IM GOLFCLUB GUT BRANDLHOF AN?

»Aufgrund meiner langjährigen engen Kooperation mit dem Bundessportrealgymnasiums HIB Saalfelden, in dem Schüler im Fach ›Golf‹ maturieren können, betreue ich die Schüler während des gesamten Schuljahres. So biete ich am Brandlhof, der dafür eine optimale Infrastruktur bietet, maßgeschneiderte Indoor- sowie Outdoor-Trainings bzw. -Kurse an.«





www.markusknoerzer.de

WIESO IST ES SO WICHTIG, AUCH IM WINTER AM BALL ZU BLEIBEN?

»Hier zitiere ich am besten meinen Freund und Mentor, Ehrenmitglied des Golfclubs Gut Brandlhof sowie Trainer der österreichischen Nationalmannschaft Ricco Groß: »Sommersportler werden im Winter gemacht. Diese Aussage kann ich durch meine langjährige Erfahrung nur bestätigen.«

WIESO BEREITET DIR DAS ARBEITEN MIT KIDS SO VIEL FREUDE?

»Als dreifacher Vater freut es mich umso mehr, beobachten zu können, wie Golf Kinder und Jugendliche positiv beeinflusst.«

WIE SIEHT FÜR DICH EIN ERFOLGREICHER TAG AUS?

»Wenn meine Schüler nach einer Stunde zufrieden sind und wir dem gemeinsam definierten Ziel einen Schritt nähergekommen sind.«

WIE SIEHST DU DIE ZUKUNFT DES GOLFSPORTS?

»Im Vergleich zu Ländern, in denen Golf als Breitensport betrieben wird, haben Länder wie Österreich, Schweiz und Deutschland noch viel Potenzial. Ich blicke positiv in die Zukunft.«

WELCHES MOTTO HAST DU?

»Du bist deine eigene Grenze — erhebe dich darüber.«



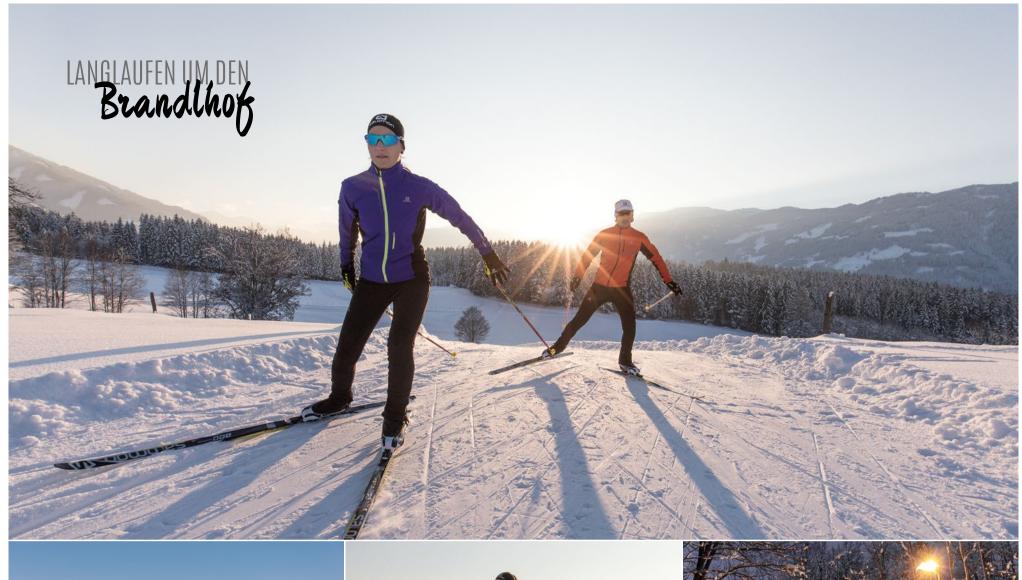
GOLFCLUB GUT BRANDLHOF

Wir gratulieren unseren Clubmeistern 2019!

Antonia Schäfer holte mit 169 Schlägen und John Koppenaal mit 170 Schlägen den Meistertitel. Gespielt wurden jeweils zwei 18-Loch-Runden.













ALLES AUBER LANGWEILIG

Freunde des nordischen Wintersports erwarten in der Region rund um den Brandlhof 150 km täglich gespurte Loipen — entlang der Saalach und umgeben vom herrlichen Panorama der Salzburger Alpen.

Egal, ob klassisch oder skating — wir sind für Langläufer im wahrsten Sinne des Wortes bestens »präpariert«. Der Einstieg in das zentrale und kostenlos zu benutzende Loipennetz, welches Saalfelden und Leogang verbindet, erfolgt direkt beim Brandlhof. Über Anschlussloipen gelangen Sie geruhsam in die Nachbarorte. Langläufern, die eine sportliche Herausforderung suchen, empfehlen wir die WM-Loipen am Ritzensee.

Wenn Sie die verschneiten Täler des Salzburger Saalachtals erkunden wollen, sollten Sie einen Blick auf die Langlaufloipen, die sich von Weißbach bis Unken erstrecken, werfen. Auf insgesamt 80 km Loipen können Sie klassisch oder skatend durch die Region gleiten, sich im Biathlon probieren oder auf der Nacht-Loipe unter dem Sternenzelt durch das Tal laufen.

Bringen Sie Ihren Kreislauf in Schwung, Ihren Geist zur Ruhe und genießen Sie die einzigartige Kulisse.

LOIPE EURING - BRANDLHOF

Langlauftechnik: skating, klassisch Einstieg vor dem Brandlhof möglich

Schwierigkeit leicht
Distanz 3,8 km
Dauer 55 Min.
Aufstieg 31 hm
Abstieg 40 hm

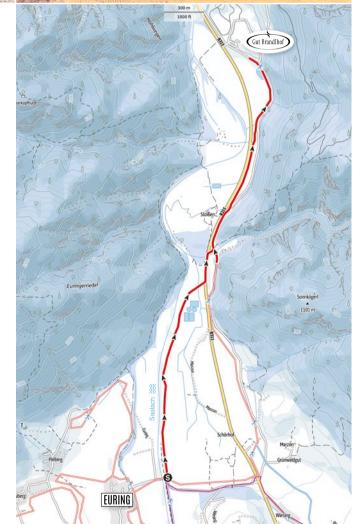
Höchster Punkt 721 m Tiefster Punkt 699 m

Koordinaten

Geographisch 47.452389, 12.823985 UTM 33T 335971 5257733







14 Brandlhofer RASANT

Saalfelden 2020



3 TAGE JAZZ

17. – 19. Jänner @ Saalfelden

Das Jazzfestival im Winter!

3 Tage Jazz — unter diesem Namen fand 1978 das erste Jazzfestival Saalfelden statt. Ein kleines Festival mit zwölf Konzerten an drei Tagen, woraus sich bis heute ein Festival mit 40 Konzerte an vier Tagen entwickelt hat. Seit 2016 gibt es nun auch ein Festival im Winter, welches in Anlehnung an die Wurzeln des Jazzfestivals denselben Namen trägt.



NORDIC PARK EXPERIENCE

9. & 23. Februar @ Nordic Park, Ritzensee

Für alle, die den nordischen Lebensstil lieben!

Wenn die Tage langsam aber sicher wieder länger werden, lädt Saalfelden zu chilliger Musik, gutem Essen und sportlicher Betätigung in frischer Luft. Der Ritzensee ist die perfekte Kulisse, um all jene zu versammeln, die Wert auf genau diese Dinge legen. Die Nordic Park Experience wird wieder als Green Event Salzburg durchgeführt.



SKIMARATHON

15. – 16. Februar @ Wirtschaftshof Saalfelden

Das Rennen mit internationalem Teilnehmerfeld!

Der Marathon auf Langlaufskiern führt die Teilnehmer auf perfekten Loipen über sanfte Hügel durch die imposante Alpenlandschaft von Saalfelden. In unterschiedlichen Kategorien kämpfen internationale Teilnehmer beim Skimarathon um eine Platzierung ganz vorne, darunter Hobby- und Profisportler. Sie alle und die Zuschauer verbindet die Freude am Langlaufsport, das Sein in der Natur und die mitreißende Spannung bei Sportveranstaltungen.



41. INTERNATIONALES JAZZFESTIVAL

20. – 23. August @ Saalfelden

Das Jazzfestival inmitten der Alpen!

Einmal jährlich, wenn sich die internationale Jazzszene in Saalfelden tummelt, zeigen Musiker ihre ungewöhnlichen Sounds. Vor beeindruckender Natur und Bergkulisse — auf Almen, in Konzertsälen und auf weiteren Bühnen in der Stadt — reicht die Bandbreite dabei vom konzentrierten Zuhören bis zum ausgelassenen Tanzen und Feiern.

DANKESCHÖNLEISTUNGEN

Gäste, die direkt über unsere Website oder persönlich bei uns buchen, haben es besonders gut. Zusätzlich zu unseren Inklusivleistungen erhalten sie »Dankeschönleistungen«.



Willkommens-Erfrischung am Zimmer



20 % Vivid Spa-Gutschein pro Aufenthalt/Person/ Anwendung einlösbar



Kostenfreies Zimmer-Upgrade für die Kategorien DZ Medium und Large nach Verfügbarkeit



Kleines Abreisegeschenk für unterwegs

ONLINE GUTSCHEINWELT Preude schenken





SCHENKEN SIE

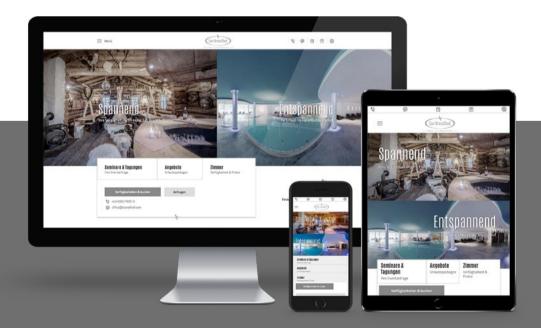
Wellness-Augenblicke, Entspannung bei Massagen, Genussmomente, traumhafte Übernachtungen oder schöne Runden am Golfplatz!

UNSER GUTSCHEINANGEBOT

- » Auszeit
- » Kurzurlaub
- » Greenfee
- » Tagesurlaub
- » Fit & Relax
- » Day Spa
- » BrandlhoFRÜHSTÜCK
- » Entspannungsmassage
- » Teilkörpermassage

BLEIBEN SIE INFORMIERT!

Auch der Brandlhof-Newsletter erstrahlt im neuen Glanz.



BESUCHEN SIE UNS ONLINE

www.brandlhof.com

Folgen Sie uns auf **f O**









Hotel Gut Brandlhof GesmbH & Co OG Hohlwegen 4 · 5760 Saalfelden · Österreich Tel. +43 (0)6582 7800-0 · Fax DW-598 office@brandlhof.com · www.brandlhof.com

IMPRESSUM Medieninhaber, Eigentümer, Verleger, für den Inhalt verantwortlich: Hotel Gut Brandlhof GesmbH & Co OG, Fotos: Archiv Hotel Gut Brandlhof, Saalfelden Leogang Touristik GmbH - Johannes Radlwimmer, sportalpen.com, Florian Lechner, Artisual, Bauer Klaus KG, Stefan Thaler Photography, BMNT - Paul Gruber, ÖFB - Christopher Glanzl, Freepik, Rudi Geisler, Winzerhof Familie Dockner, Markus von Knoerzer, outdooraktive.com, Shutterstock - Satz- und Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten.